



No comment!

Vörösboros struccpörkölt bográcsban

*8,8 kg strucc-comb,
8 db paprika, 8 db paradicsom,
8 db sárgarépa,
8 db fehérrépa,
0,8 kg gomba,
8 dl vörösbor,
2x8 dkg só, bors,
8 gerezd fokhagyma,
0,8 kg szalonna,
2x8 db nagy hagyma,
8 db babérlevél,
0,8 dkg kakukkfű,
2x8 dkg pirospaprika + 8 féle egyéb speciális fűszer*

A szalonnát kiolvasztom kis tűzön, majd a hagymát megpuhítom-pirítom rajta. Leveszem a bográcsot a tűzről, és ha kihűlt, 8 kiskanál pirospaprikát szórok rá. A 2x2x2 (8) centisre vágott húst beleteszem, és fehérre pirítom, majd felöntöm vízzel és a bor 6/8-ával, úgy, hogy éppen ellepje. Hozzáadom a kis kockára vágott paradicsomot, sárga- és fehérrépát, a paprikát. Fűszerezem borssal, erős paprika krémmel, nagy adag kakukkfűvel, apróra vágott fokhagymával és a babérlevéllel. Ha a hús 6/8-ra főtt (80 perc), megsózom, de nem szabad előbb, mert a hús megkeményedik. Hozzáadom a vékonyra vágott gombát, és utána ízesítek. Az elfőtt levet a maradék borral és vízzel pótolom. A végén lesütöm saftjára. Főtt burgonyával vagy ropogós kenyérrel tálalom.

ui(1)

Lásd: előző Karcolat ui(2)

Ui(2)

Tálalási időpont: 2017. november 18. 15:20

Tálalási létszám: 40 fő

Ez a nap is elérte célját, hisz eltelt..., úgy strucc-farm keresőben.

Budapest, 2017. 11. 07. - Kedd -

